

## SISTEM INFORMASI *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN BERBASIS WEB

<sup>1</sup>Yusuf Sutanto, <sup>2</sup>Hartati Dyah W, <sup>3</sup>Alan Pramudia Wardana  
<sup>1,3</sup>STIE AUB Surakarta, <sup>2</sup>STMIK AUB Surakarta

<sup>1</sup>yusuf.sutanto@stie-aub.ac.id, <sup>2</sup>hartati.dyah@stmik-aub.ac.id, <sup>3</sup>alanwardana96@gmail.com

**ABSTRACT** - The purpose of this study is to produce an online or web-based information system that can make it easier for the public to find out whether a restaurant has a sanitation hygiene certificate. This research is devoted to creating an information system that contains sanitation hygiene, the flow of the application process and information on restaurants. The design steps of the information system developed in this study are to create a native with a view controller model structure. The system developed using PHP and MYSQL.

**Keywords** : *Sanitation hygiene, Restaurants, WEB base*

**ABSTRAK** – Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan sistem informasi secara *online* atau berbasis web yang dapat memudahkan masyarakat untuk mengetahui apakah suatu rumah makan memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi. Penelitian ini dikhususkan untuk membuat sistem informasi yang berisi tentang *hygiene* sanitasi, alur proses permohonan dan informasi rumah makan dan restoran. Langkah-langkah perancangan dari sistem informasi yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah dengan membuat *native* dengan struktur model *view controller*. Sistem yang dikembangkan menggunakan PHP dan MYSQL.

**Kata Kunci** : *Higienis Sanitasi, Rumah Makan, Berbasis WEB*

### 1.a. Latar Belakang

Dunia teknologi saat ini sudah semakin canggih dan merambat ke berbagai sisi kehidupan masyarakat. Perkembangan ini dapat membawa pengaruh terhadap penanganan masalah informasi yang dibutuhkan oleh setiap usaha yang bergerak dibidang produksi, bidang jasa, bidang perbankan, dan bidang usaha lainnya. Sehingga penanganan akan kebutuhan informasi yang sangat tepat dan akurat dapat terpenuhi.

Perkembangan teknologi informasi saat ini tidak bisa diragukan lagi. Semakin bertambah tahun *progress* (kemajuan) teknologi lebih cepat berkembang dan mudah dipahami serta dipraktekan langsung bagi para penggunanya. Dunia bisnis dan informasi sangat membutuhkan teknologi dalam proses operasional ataupun untuk kegiatan sehari-hari. Banyak sekali usaha yang juga sangat bergantung dengan kemajuan teknologi, . Setiap perusahaan pasti memiliki software atau aplikasi yang mendukung untuk kegiatan operasional perusahaan agar kegiatan dapat berjalan efektif dan efisien serta mampu memberikan hasil yang baik untuk kemajuan perusahaan.

Perkembangan teknologi yang sangat pesat terbukti dengan pemanfaatan aplikasi atau software yang digunakan pada beberapa perusahaan dalam mengelola pemasukan, pengeluaran dan lain sebagainya. Keberadaan aplikasi tersebut di suatu

perusahaan dinilai dapat meningkatkan pelayanan dalam mengelola baik pemasukan, pengeluaran dan lain sebagainya agar lebih efektif dan efisien.

Industri makanan dan minuman adalah salah satu industri yang berkembang sangat pesat di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Berbagai jenis makanan dan minuman dengan tampilan yang menarik terus diproduksi demi meningkatkan nilai estetika dan daya tarik konsumen. Proses produksi makanan dan minuman meliputi pemilihan bahan baku, proses pengolahan makanan dan minuman, pengujian kualitas makanan dan minuman, pengemasan hingga proses distribusi makanan dan minuman.

Dampak kemajuan zaman sangat besar pengaruhnya terhadap perkembangan pola pikir dan perubahan perilaku masyarakat. Perubahan-perubahan tersebut dapat dilihat dengan meningkatnya industri pangan yang salah satunya adalah industri *jasaboga* pada rumah makan. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang vital dan tidak bisa ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Manusia tanpa makan maupun minum yang cukup jumlah dan mutunya tidak akan produktif dalam melakukan aktifitasnya.

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu diantara industri makanan yang memiliki prospek yang baik dan sangat potensial untuk dikembangkan sebagai dampak dari pertumbuhan

penduduk. Hal ini selaras dengan adanya fakta di lapangan bahwasannya rumah makan dan restoran banyak tersebar secara luas di berbagai pelosok tanah air meski dalam jenis dan skala usaha yang berbeda.

### 1.b. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas sistem informasi yang berkualitas tentunya dihasilkan oleh sumber daya yang berkualitas baik sumber daya informasi maupun sumber daya manusia. “Bagaimana membuat Sistem Informasi bisa memberikan kemudahan informasi yang berkaitan dengan informasi *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan?”

### 1.c. Batasan Masalah

Pembatasan masalah yang kemudian muncul untuk menghindari melebarnya masalah dalam perancangan dan pembangunan sistem informasi *hygiene* sanitasi berbasis web adalah sebagai berikut. “Sistem informasi berbasis web ini akan dibuat dengan menggunakan bahasa PHP dan *database* MySQL”

### 1.d. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan sistem informasi secara *online* atau berbasis web untuk mengetahui implementasi sistem informasi *hygiene* sanitasi berbasis web.

### 1.e. Manfaat Penelitian

Memudahkan masyarakat dalam melakukan pembuatan ijin sertifikasi layak *hygiene* sanitasi untuk rumah makan dan restaurant.

### 1.f. Metode Penelitian

Data-data yang digunakan penulis untuk penelitian ini didapatkan menggunakan beberapa metode:

1. Metode pengumpulan data
 

Dokumen, Pengambilan data dengan beberapa dokumen dan buku referensi pada rumah makan yang ada di Kota Semarang seperti surat ijin usaha, dimana surat tersebut sangat membantu untuk memperoleh data dan informasi untuk melengkapi penyusunan laporan penelitian
2. Metode penelitian lapangan
  - a. *Interview* atau Wawancara, Pengambilan data dengan melakukan tanya jawab kepada salah satu pemilik/pegawai rumah makan, sehingga penulis bisa secara langsung mendapatkan data atau informasi yang dibutuhkan
  - b. Observasi, Pengambilan data dengan cara melihat atau membaca surat yang dimiliki rumah makan karena dengan metode kepustakaan dan wawancara, data yang penulis dapat terlihat langsung prosesnya. Dengan demikian penulis lebih lengkap dalam mengumpulkan data-data

dari Rumah Makan sehingga dapat digunakan untuk membuat laporan ini.

### 3. Metode analisis data

- a. Perencanaan dalam membangun sistem ini dengan mengumpulkan data berupa informasi yang didapatkan dari beberapa rumah makan yang ada di Kota Semarang
- b. Analisis, Menganalisis sistem merupakan langkah awal dalam membuat sistem baru. Analisis sistem yang digunakan adalah metode-metode yang telah dijelaskan pada poin rancangan diatas, metode dokumen, *interview*/wawancara dan metode observasi.

### 4. Alur penelitian

- a. Aplikasi yang akan dibangun berupa sistem informasi berbasis web
- b. Aplikasi ini menampilkan berbagai macam hal yang berkaitan dengan analisis dan perencanaan sistem informasi pada rumah makan..

### 2.a. Dasar Teori

Penelitian maupun kajian mengenai sistem informasi telah banyak dituangkan dalam beberapa tulisan, buku, serta penelitian-penelitian lainnya. Maka dari itu untuk menjaga orisinalitas tulisan yang sudah dibuat oleh penulis dan untuk mengetahui posisi penyusun dalam melakukan penelitian ini, penulis perlu memaparkan penelitian-penelitian terdahulu yang ada relevansinya dengan masalah pada tulisan yang akan menjadi objek penelitian ini. Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut.

Penerapan sanitasi *hygiene* dimaksudkan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat maupun peralatan agar aman untuk dikonsumsi (Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jababoga). Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, banyak hal yang mempengaruhi terkontaminasinya suatu makanan, mengingat makanan tidak langsung jadi, melainkan melalui tahapan untuk menjadi produk siap konsumsi yang dimulai dengan pemilihan atau persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Berkaitan dengan proses pengolahan pangan, secara khusus Labensky dkk, (1994) mendefinisikan sanitasi sebagai penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Oleh karena itu sanitasi dalam proses pengolahan pangan dilakukan sejak proses penanganan bahan mentah sampai produk makanan siap dikonsumsi. Sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan *aseptic* dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan; pembersihan dan sanitasi lingkungan kerja dan kesehatan pekerja. Secara lebih terperinci sanitasi meliputi pengawasan mutu bahan makanan mentah, penyimpanan bahan, suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, dan pekerja, pada semua tahapan proses (Jenie, 1996 dalam Purnawijayanti 2001).

### 1. Tentang Hygiene Sanitasi

*Hygiene* adalah berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi yaitu *Hygine* (Dewi pencegah penyakit). Menurut Shadily *Hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan, dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat yang lebih tinggi.

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Menurut Atmodjo dan Fauziah mengatakan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitikberatkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia.

*Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. *Hygiene* mengandung arti segala hal yang berhubungan dengan kesehatan, baik itu dalam hal pemeliharaan kesehatan, pencegahan terhadap suatu penyakit dan penularannya. Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Topowijono, 2018).

### 2. Tentang Rumah Makan Dan Restoran

Menurut Marsum restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan (Marsum, 2005).

Dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 dijelaskan bahwa rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan

yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya. Berdasarkan Pasal 2 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Penggolongan Jasaboga dibagi menjadi jasaboga golongan A, jasaboga Golongan B, dan Jasaboga golongan C. jasaboga golongan A sendiri dibagi menjadi golongan A1, A2, dan A3. rumah makan masuk dalam golongan A3 berdasarkan peraturan menteri tersebut. Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki ijin dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku, dan untuk memperoleh ijin tersebut maka setiap rumah makan atau restoran wajib memiliki sertifikat laik sanitasi yang higienis dari Dinas Kesehatan Kabupaten atau Kota.

### 3. Hasil Dan Pembahasan

#### 3.1. Analisis Dan Rancangan Sistem

Menurut Moleong (2004) analisis data merupakan proses pengorganisasian dan mengurutkan data kedalam teori dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data. Proses analisis data dimulai dengan menelaah semua yang tersedia dari berbagai sumber yaitu wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumen pribadi, dokumen resmi, gambar, foto dan sebagainya. Setelah data sudah terkumpul cukup diadakan penyajian data lagi yang susunannya dibuat secara sistematis.

#### 3.2. Implementasi

Implementasi adalah tahap penerapan dan sekaligus pengujian bagi sistem berdasarkan hasil analisa dan perancangan yang telah dilakukan. Pada bab ini merupakan implementasi hasil rancangan menjadi sebuah aplikasi Sistem Informasi *Hygiene* Sanitasi rumah makan Berbasis Web dengan menggunakan *database* MySQL.

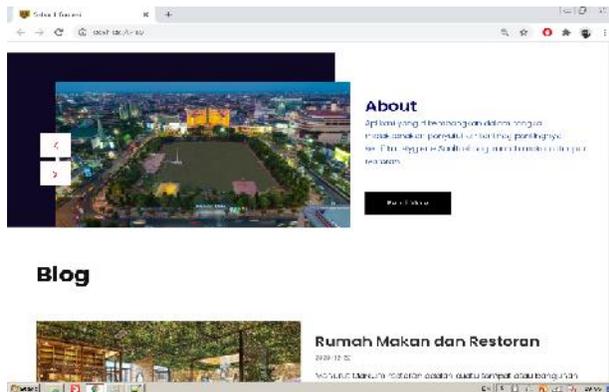
#### 3.3. Batasan Implementasi

Batasan Implementasi pada Aplikasi Sistem Informasi *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan ini adalah sebatas visualisasi yang diimplementasikan berdasarkan hasil perancangan yang telah dibuat.

#### 3.4. Antar Muka Sistem (Interface)

##### 1) Tampilan Halaman Utama

*Index* halaman pada *browser* akan menampilkan halaman utama atau disebut juga dengan halaman beranda. Dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



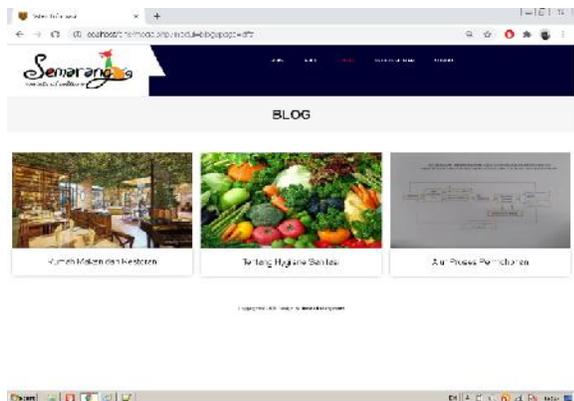
Gambar 1. Tampilan Halaman Utama

2) Tampilan Halaman Menu About



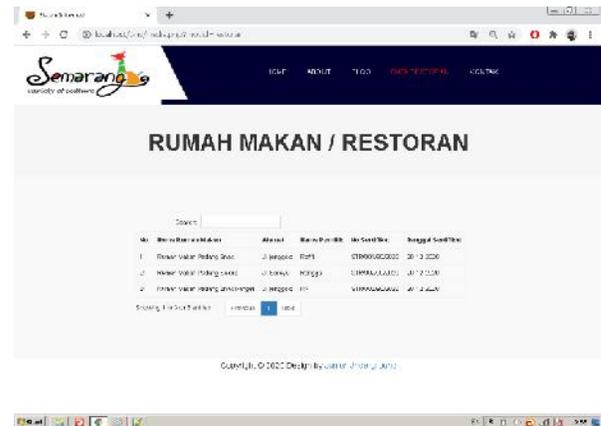
Gambar 2. Tampilan Halaman Menu About

3) Tampilan Halaman Menu Blog



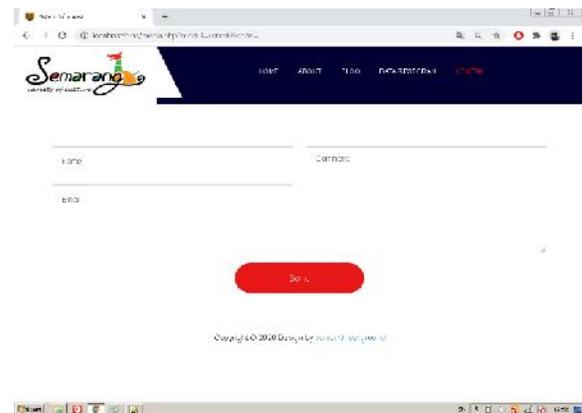
Gambar 3 Tampilan Halaman Menu Blog

4) Tampilan Halaman Menu Data Restoran



Gambar 4. Tampilan Menu Data Restoran.

5) Tampilan Halaman Menu Kontak



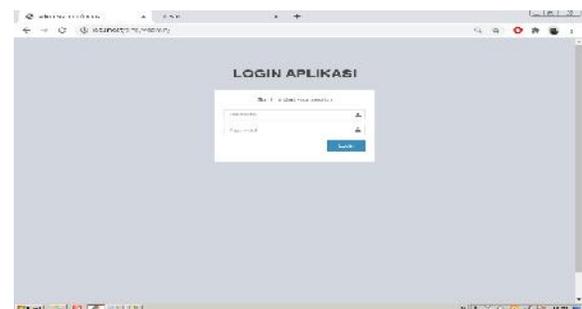
Gambar 5. Tampilan Halaman Menu Kontak

3.5 Halaman Admin (Backend)

Berikut merupakan gambaran halaman yang terdapat pada halaman utama admin (*website backend*).

1) Halaman Utama Admin

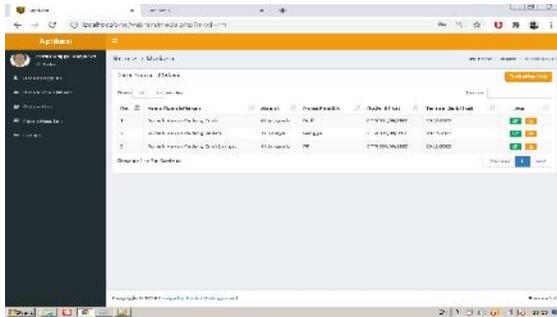
Halaman utama adalah halaman yang akan tampil pada awal aplikasi bagian admin dibuka.



Gambar 6 Halaman Utama Admin

## 2) Halaman Kelola Admin

Halaman Kelola Admin berfungsi untuk menampilkan dan manajemen data.



Gambaran 7. Halaman Kelola Admin

### 4.a. Penutup

a. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/PER/VI/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran dan terkait sertifikasi *hygiene* sanitasi bahwa setiap rumah makan dan restoran yang berada di Kota Semarang wajib memiliki sertifikasi *hygiene* sanitasi karena telah diatur berdasarkan peraturan tersebut. Dalam implementasinya terhadap rumah makan dan restoran di Kota Semarang belum berjalan dengan baik diakibatkan karena banyak pelaku usaha yang tidak sadar hukum dan tidak mengerti mengenai hak dan kewajibannya sebagai pelaku usaha rumah makan dan restoran untuk memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi.

b. Pelaksanaan pengawasan terhadap rumah makan dan restoran di Kota Semarang belum sepenuhnya dapat berjalan dengan baik karena Pemerintah Kota Semarang belum optimal terkait pengawasan terhadap rumah makan dan restoran dan hanya menerapkan sanksi berupa teguran lisan dan teguran tertulis berupa surat pernyataan pelaku usaha akan mematuhi ketentuan keamanan pangan.

### 4.b. Saran

a. Sosialisasi akan standar/aturan tentang *hygiene* dan sanitasi dapur yang diberlakukan kepada seluruh karyawan, termasuk *causal*, *trainee* dan *steward*.

b. Memberikan kesempatan kepada karyawan dapur untuk mengikuti seminar/pelatihan yang terkait dengan *hygiene* dan sanitas.

c. Bagi pelaku usaha rumah makan dan restoran yang belum memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi sebaiknya segera memiliki sertifikat *hygiene* sanitasi yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/PER/VI/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran dan

harus mempunyai izin edar oleh Dinas Kesehatan Kota Semarang.

4. Pemerintah juga harus meningkatkan pengawasan mandiri pada produsen dan konsumen, serta pembina dan pengawas mutu dalam melaksanakan jaminan mutu dan keamanan pangan dan menerapkan sanksi administratif yang tegas sesuai dengan Pasal 72 ayat (2) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, kepada pelaku usaha rumah makan dan restoran yang tidak memenuhi *hygiene* sanitasi dan cara pengolahan makanan yang baik.

## 6. Pustaka

- Ary Setyadi, 2015, *Sistem Informasi Penjualan Dan Penilaian Batu Mulia Berbasis Web Sentra Industri UD*. Sony Permata Pacitan, jurnal speed Vol.7 No.3, <http://speed.web.id/jurnal/index.php/speed/article/view/314/310>
- Iskandar. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Gaung Persada.
- Moleong, Lexy J. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Narbuko, Cholid, dan Abu Achmadi. 2003. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja(K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rahel, Widiawati Kimbal. 2015. *Modal Sosial dan Ekonomi Industri Kecil : Sebuah Studi Kualitatif*. Yogyakarta: Deepublish.
- Saeful, Rahmat Pupu, 2009. *Penelitian Kualitatif*. Equilibrium. Vol.5. No. 9: 1-8
- Topowijono, Saefu Allah Wahyunanto. 2018. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Alam Supaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage*. Jurnal Administrasi Bisnis. Vol. 58 No. 2.